Technical Bulletin

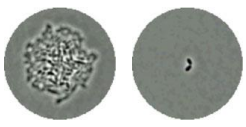
Le nettoyage et le traitement des évaporateurs. De l'air propre, une question de propreté ?

Numéro de série: 2010/08

Introduction
Depuis des années, Vecom est actif tant dans l'industrie agroalimentaire que dans le secteur du transport, avec des produits variant du shampoing de nettoyage pour camions aux produits de nettoyage et de désinfection. Dans ce bulletin technique, nous vous expliquons un traitement qui s'applique tant à « l'alimentaire » qu'au « transport ». Nous parlons du nettoyage et du traitement des évaporateurs dans des installations de réfrigération comme dans les remorques et les camions, mais aussi des évaporateurs « fixes » par exemple dans une chambre froide. Même si ces éléments sont essentiels pour l'installation de réfrigération, ils ne sont bien souvent pas repris dans le plan de nettoyage et d'hygiène. Passons rapidement en revue ce qu'il faut faire et ne pas faire dans le nettoyage et le traitement des évaporateurs.

Ignorés ou sous-estimés ?
Dans la plupart des entreprises alimentaires, tout est parfait en apparence pour chacun. L'hygiène y est optimale et tout est gardé sous contrôle à l'aide des plans HACCP. Pourtant, peut survenir un problème bactériologique qu'il n'est pas si facile de retracer. Tout est sorti de la chambre, le dosage chimique est contrôlé et ajusté si nécessaire, les méthodes de nettoyage sont renforcées et pourtant, le résultat laisse encore à désirer.

Qu'en est-il de votre air ?
C'est la question qu'on devrait plus souvent se poser. Oui, sérieusement. Pour en faire l'expérience, nous plaçons une série de panneaux Rendac aux endroits stratégiques après le nettoyage et les y laissons pendant la nuit. Les résultats ne mentent pas : l'air est contaminé. D'une étude plus détaillée, il s'avère que jusqu'alors, les évaporateurs n'ont jamais été nettoyés ou traités.



Principaux problèmes et conséquences pour les évaporateurs
Les évaporateurs ou refroidisseurs d'air sont encrassés par toutes sortes de bactéries, moisissures, graisses et poussières. L'encrassement des évaporateurs peut engendrer de nombreux problèmes, comme :
- l'évaporateur perd sa capacité de refroidissement ;
- l'encrassement du refroidisseur est répandue par les ventilateurs dans le reste de la pièce et peut donc contaminer toutes sortes de produits ;

L'évaporateur d'un camion

- l'encrassement encombre le bac collecteur et l'évacuation. L'évaporateur peut alors se mettre à couler, avec toutes les conséquences que cela implique ;
- l'encrassement touche également l'évaporateur et diminue ainsi la durée de vie de votre installation onéreuse.

Les évaporateurs se trouvent bien souvent dans un environnement où le taux d'humidité est plus élevé. Ceci constitue alors un terrain de culture idéal pour les bactéries, levures et moisissures. Des risques graves pour la santé peuvent alors en découler.

La solution
Labaz® Foodline Chillsafe est un produit de nettoyage prêt à l'emploi. Chillsafe est utilisé pour nettoyer et préserver l'hygiène des échangeurs de chaleur ou unités de

Préparer Chillsafe

refroidissement dans l'industrie alimentaire et dans le secteur du transport. Labaz® Foodline Chillsafe possède de bonnes capacités de pénétration de la saleté et émulsifiantes. Chillsafe forme un film de gel avec l'eau de condensation. Le film de gel se dissout lentement, garantissant ainsi un long effet de nettoyage et d'hygiène.

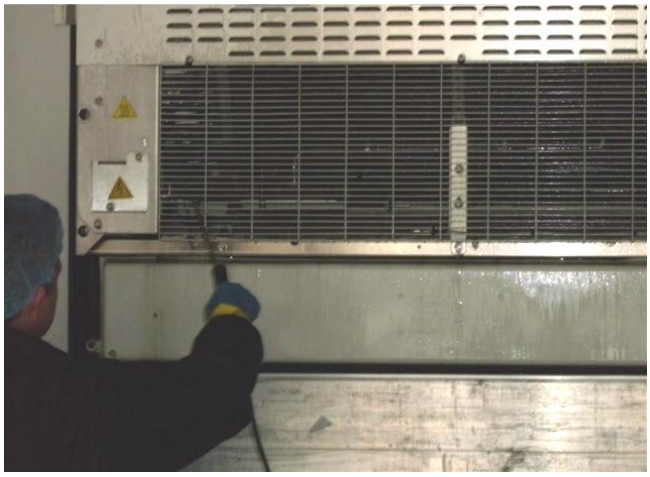
Chillsafe n'est pas corrosif et peut être appliqué sur la plupart des matériaux utilisés dans les unités de refroidissement, y compris les surfaces en aluminium, en cuivre et galvanisées. Ne convient pas pour utilisation dans les unités de refroidissement avec échangeur de chaleur à revêtement.

Chillsafe contribue à un niveau élevé d'hygiène et possède suffisamment de propriétés biocides pour être utilisé dans la lutte contre les micro-organismes, dont les monocytogènes Listeria. (des rapports de laboratoires indépendants sont disponibles sur demande).

Mode d'emploi
En présence d'un encrassement important, il est recommandé de rincer au préalable l'unité de refroidissement à l'eau, éventuellement additionnée d'un produit de nettoyage sans danger pour l'aluminium. Appliquer Chillsafe dilué avec un appareil à basse pression. Chillsafe ne peut pas être rincé.

Rendement
Toutes les trois ou quatre semaines, appliquer Chillsafe dilué avec un appareil à basse pression sur les surfaces de refroidissement, 0,25 – 0,50 litres par m^3.

Conditionnement disponible
Bidon de 5 litres
Boîte de 4x5 litres.



Traiter l'évaporateur

Auteur: Rob Kamphuis (Segment Manager Food)
Réactions et/ou questions? E-mail: tb@vecom.nl - www.vecom-group.com

Labaz est une marque déposée de Vecom Group B.V.